

12-CUP MULTI-USE RICE COOKER

ARROCERA MULTIUSO DE 12 TAZAS

CUISEUR À RIZ POLYVALENT DE 12 TASSES



Customer Care Line:

USA 1-800-231-9786
Accessories/Parts (USA)
1-800-738-0245
For **online customer service** and to **register** your product, go to
www.prodprotect.com/applica

Servicio para el cliente:

México 01-800 714-2503
Accesorios/Partes (EE.UU)
1-800-738-0245
Para **servicio al cliente** y para **registrar** su garantía, visite
www.prodprotect.com/applica

Service line à la clientèle:

Canada 1-800-231-9786
Accessoires/Pièces (Canada)
1-800-738-0245
Pour accéder au **service à la clientèle en ligne** ou pour **inscrire** votre produit en ligne, rendez-vous à
www.prodprotect.com/applica

MODEL/MODELO/MODÈLE
❍ RC1412S

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

❍ Read all instructions.

❍ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

❍ To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.

❍ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

❍ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

❍ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.

❍ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

❍ Do not use outdoors.

❍ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

❍ Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

❍ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

❍ Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.

❍ Do not use appliance for other than intended use.

❍ To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

ENGLISH

POLARIZED PLUG (120V Models Only)
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

a) A short power cord (or detachable power cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c) If a long detachable power cord or extension cord is used,

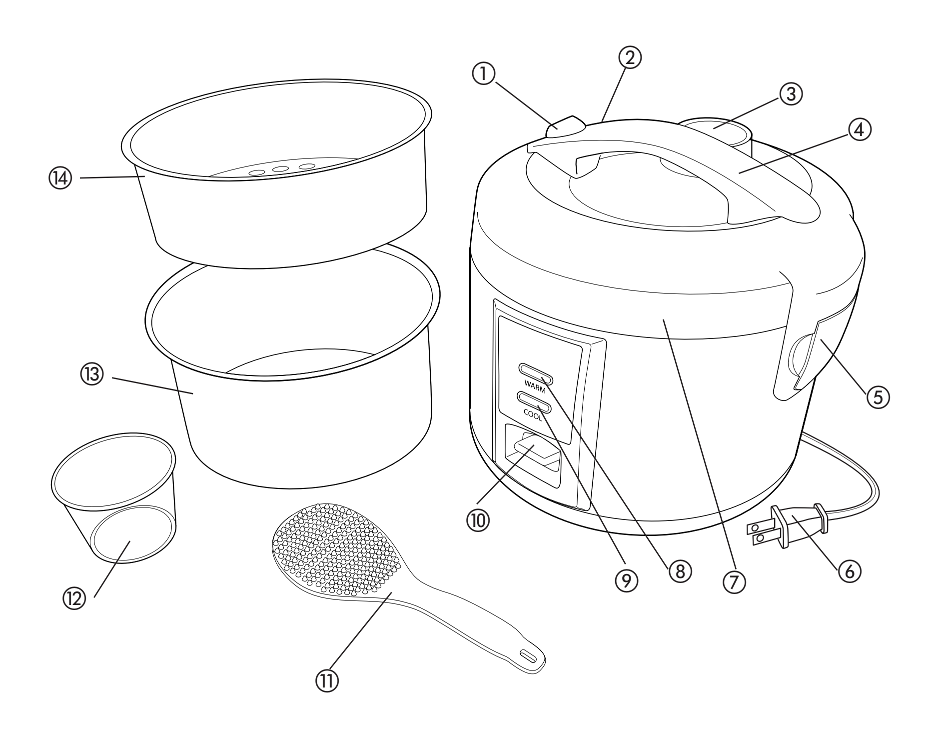
    1) The marked electrical rating of the detachable power cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,

    2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and

    3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. **Lid release button**
2. **Serving scoop holder (not shown)**
3. **Steam vent**
4. **Cool-touch carry handle**

† 5. **Condensation catcher (Part# RC1412S-01)**

6. **Power cord**
7. **Lid**
8. **Warm indicator light**
9. **Cook indicator light**
10. **ON Switch**

†11. **Serving scoop (Part# RC1412S-02)**

†12. **Rice measuring cup (Part# RC1412S-04)**

†13. **Cooking bowl with water-level markings (Part# RC1412S-03)**

†14. **Steamer basket (Part# RC1412S-05))**

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and any stickers; peel off any protective film, if included on the appliance.
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING.

Note: To open the lid, grasp the handle, press the lid release button on the the handle and lift up.

- Wipe outside of appliance with a damp cloth; dry thoroughly.
- Place unit on a flat, stable surface.

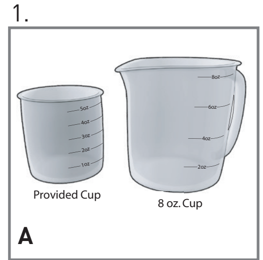
Note: As the rice expands and cooks, steam will come out of the steam vent.

Important: Do not place the rice cooker directly underneath your cabinets or too close to a wall.

- Remove tie from cord and unwind.

TO COOK RICE

1. Measure desired amount of rice using the rice measuring cup provided **(A)**. Add butter, oil and/or seasonings as desired.



Note: The rice measuring cup provided is based on 5 oz (150 g). Your rice cooker can handle a maximum of 6 dry rice measuring cups—yielding approximately 12 cups of cooked rice.

Caution: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable nonstick cooking bowl provided.

2. Use the water-level markings inside the cooking bowl as a guide for adding the appropriate amount of water.

Note: For example, for 4 measures of uncooked white rice, use the OTHER RICE water-level markings inside the cooking bowl and fill with water up to line 4. Use the BROWN RICE water-level markings when cooking brown rice and OTHER RICE water-level markings for all other varieties.

Important: Be careful not to add too much water as it may cause the unit to boil over.

Note: Taste/hardness will vary depending on the quality/type of rice and length of time it is cooked. For softer, fluffier rice, add a little more water. For firmer, crunchier rice, add a little less water. See RICE COOKING CHART. You may need to experiment to suit your taste.

3. Before placing the cooking bowl into the rice cooker, make sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry.

Important: Do not let loose rice or particles fall into the rice cooker.

4. Insert cooking bowl into the rice cooker. You might have to turn it slightly to the left and right to ensure proper contact with the heating plate.
5. Close the lid. Press down until you hear a click.

Note: Always keep the lid closed on the rice cooker while cooking.

6. Plug into a standard electrical outlet. The WARM indicator light comes on.
7. Press down the ON switch. The COOK indicator light comes on and cooking begins.

Note: As the rice expands and cooks, steam comes out through the steam vent on the lid.

Important: Do not place the rice cooker directly underneath your cabinets or too

close to a wall.

Caution: Do not put your hand over the steam vent as you may get burned with the hot steam.

8. Once rice is cooked, the COOK indicator light turns off.

Note: Do not try to prevent the rice cooker from switching to the keep warm cycle. Do not press the ON switch again after it has begun the keep warm cycle.

9. The ON switch lever pops up and the rice cooker automatically switches to the keep warm cycle.
10. The WARM indicator light comes on and stays on, therefore maintaining the serving temperature.
11. After the switch pops up, leave the lid closed for at least 15 minutes to further steam the rice.

Note: If holding rice for longer than 30 minutes, stir occasionally to prevent browning of rice on the bottom of cooking bowl.

12. Open the lid and stir the rice before serving.

Note: The condensation catcher will capture the drippings from the lid to keep water off the countertop.

Caution: When removing the lid, lift away from your body as you may get burned with the hot steam.

13. Unplug the appliance when not in use.

Important: The appliance has no on / off button. It will stay in the keep warm cycle and the WARM indicator light will stay on until the appliance is unplugged.

HELPFUL HINTS

- Although the rice measure holds about 5 ounces of uncooked rice; the cooked rice is given in 8 ounce cup measures.
- Kosher salt has no impurities and dissolves faster than table salt. If using kosher salt you may find you want to add a little more than if using table salt. Use about ¾ tsp kosher salt to each cup of uncooked rice.
- White rice should be kept in an airtight container in a cool dark place.
- Brown rice has a limited shelf life; store it for no more than a month before using.
- Try using broth, stock or reconstituted bouillon in place of water for additional flavor. If you do, no additional salt may be necessary.

TO USE STEAMER BASKET

Refer to VEGETABLE AND FISH COOKING CHART for suggestions on cooking time and seasonings.

1. Pour about 1½ cups of cold tap water into cooking bowl using standard liquid measuring cup. Add seasoning, if desired.
2. Place vegetables or other food in the steamer basket.
3. Place steamer basket on top of cooking bowl.

Note: Before placing cooking bowl into rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Make sure no food falls into the rice cooker.

4. Close the lid. Press down until you hear a click.

Note: Always keep the lid closed on the rice cooker while cooking.

Important: As food cooks, steam will escape through the steam vent. Make sure steam vent faces away from cabinets and walls.

Caution: Do not place hand over steam vent while rice is cooking; the hot steam may burn.

5. Plug cord into standard electrical outlet. The WARM indicator light comes on.

6. Press down the ON switch. The COOK indicator light comes on and cooking begins.

Note: When heating prepared foods, the ON switch and COOK indicator light are not intended to be an indicator of cooking time. Always use a kitchen timer and do not leave these foods unattended.

7. Begin checking vegetables or food after about 8 minutes.

Note: Cooking time will vary depending upon type and amount of food to be cooked.

8. When cooking is completed remove food and serve.
9. Unplug the appliance when not in use.

Important: The appliance has no on / off button. Make sure you unplug the appliance when not in use.

TO PREPARE PACKAGED FOODS

Packaged foods, such as, condensed and ready to serve soups, beans, pasta products and stews may be heated in the rice cooker following these directions:

1. Place food to be heated into cooking bowl.

Caution: Do not fill the cooking bowl higher than the MAX line on the cooking bowl.

2. Before placing cooking bowl into rice cooker, make sure the outside surface of the cooking bowl and heating plate are clean and dry.

Note: Do not allow any food to fall into the rice cooker.

3. Insert cooking bowl into rice cooker.
4. Close the lid. Press down until you hear a click.

Note: Always keep the lid closed on the rice cooker while cooking.

5. Uncoil cord and plug into standard electrical outlet. The WARM indicator light comes on.
6. Press down the ON switch. The COOK indicator light comes on and cooking begins.

Important: As the food heats steam may come out through the steam vent. Make sure steam vent faces away from cabinets and walls.

Caution: Do not place hand over steam vent while food is cooking; the hot steam may burn.

7. For even heating stir food occasionally during cooking.
8. Close lid when stirring is completed. Press down until you hear a click.
9. Bring food to a boil.

Note: When heating prepared foods the ON switch and the COOK indicator light are not intended to be an indicator of cooking time. Always use a kitchen timer and do not leave these foods unattended.

10. When cooking is completed, unplug appliance and serve immediately.

Important: The appliance has no on/off button. Make sure you unplug the appliance when not in use.

HOW TO PREPARE SOUPS AND STEWS

1. Select recipes that will cook in 1 hour or less. Use only boneless meats and poultry that are cut into cubes no larger than 1½ inches. It is not necessary to brown the meats before cooking. As the soup or stew begins to cook, steam will come out of the vent in the lid.

Important: Do not place the appliance directly under your cabinets.

Note: When cooking rice or pasta in a soup, allow for additional liquid in the recipe.

Important: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable nonstick cooking bowl provided.

2. Combine meats, vegetables and liquids in the cooking bowl. Stir with a wooden or plastic spoon until ingredients are blended well.

Note: Since most frozen vegetables cook very quickly, it is best to add them at the

end of the cooking time. Stir them into the soup or stew and allow the mixture to cook an additional 5 to 10 minutes.

Important: Do not fill cooking bowl higher than the MAX line on the cooking bowl.

3. Before placing the cooking bowl into the rice cooker, make sure the outside surface of the cooking bowl and heating plate are clean and dry.

Important: Do not let loose particles fall into the rice cooker.

4. Insert cooking bowl into the appliance. You might have to turn it slightly to the left or right to ensure proper contact with the heating plate.
5. Close the lid. Press down until you hear a click.

Note: Always keep the lid closed while cooking.

6. Plug into a standard electrical outlet. The WARM indicator indicator light comes on.
7. Press down the ON switch. The COOK indicator light comes on and cooking begins.

Note: As the soup or stew cooks, steam may come out through the steam vent.

Important: Do not place the appliance directly under your cabinets.

Caution: Do not put your hand over the steam vent as you may get burned with the hot steam.

8. Set your kitchen timer for desired cooking time.

Note: The ON switch on the rice cooker is not intended to be an indicator of cooking time for soups or stews. Always use a kitchen timer.

9. For best results, stir several times during the cooking process.

Caution: When opening the lid, lift away from your body as you may get burned with the hot steam.

10. Close lid when stirring is done. Press down until you hear a click.
11. If desired, check seasoning level during cooking and add additional seasoning to taste.
12. When cooking is complete, unplug the unit.

Caution: Do not keep cooked soups or stews in the WARM cycle. Always unplug the unit after cooking is complete.

Important: The appliance has no on /off button. Make sure you unplug the appliance when not in use.

FOR BEST RESULTS

1. Choose recipes that will cook in 1 hour or less.
2. Always use a kitchen timer. Do not rely on the ON switch since it is not intended to be an indicator of cooking time for soups and stews.
3. Use only boneless meats and poultry that are cut into cubes no larger than 1½ inches. It is not necessary to brown the meats before cooking.
4. When cooking rice or pasta in the soup, allow for additional liquid in the recipe.
5. Since most frozen vegetables cook very quickly, it is best to add them at the end of the cooking time. Stir them into the soup or stew and allow the mixture to cook an additional 5 to 10 minutes.

RICE COOKING CHART

If desired add butter, oil and seasonings after water has been added and before cooking begins. Allow rice to rest 15 minutes on warm before serving.

ENGLISH

RICE COOKING CHART			
For white long grain, converted, jasmine, basmati, texmati and medium grain rice.			
Measure desired amount of rice using the rice measuring cup provided.			
AMOUNT OF RICE	**AMOUNT OF WATER**	**APPROXIMATE COOKING TIME**	**AMOUNT OF COOKED RICE IN 8 OZ CUPS**
2 rice measures	to the 2 cup mark	15 - 17 minutes	4 – 4½ cups
3 rice measures	to the 3 cup mark	17 – 19 minutes	5½ - 6½ cups
4 rice measures	to the 4 cup mark	22 – 24 minutes	7½ - 8½ cups
5 rice measures	to the 5 cup mark	26 – 28 minutes	10 - 11 cups
6 rice measures	up to the MAX (1.0L) mark	37 – 39 minutes	13 - 14 cups
YELLOW RICE Measure desired amount of rice using the rice measuring cup provided.			
2 rice measures	to the 2 cup mark	16 - 18 minutes	4 – 4½ cups
3 rice measures	to the 3 cup mark	21 – 23 minutes	6 - 7 cups
4 rice measures	to the 4 cup mark	24 – 26 minutes	8 - 9 cups
5 rice measures	to the 5 cup mark	26 – 28 minutes	10 - 11 cups
6 rice measures	up to the MAX (1.0L) mark	32 - 34 minutes	12 - 13cups
FOR BROWN RICE Measure desired amount of rice using the rice measuring cup provided.			
1 rice measure	to the 1 cup mark	59 to 60 minutes	1¾ to 2¼ cups
2 rice measures	to the 2 cup mark	46 to 48 minutes	4 to 4½ cups
3 rice measures	to the 3 cup mark	61 to 63 minutes	5¾ to 6¼ cups
FOR WILD RICE Measure desired amount of rice using the rice measuring cup provided.			
1 rice measure	4 cups (32 oz.)	72 - 75 minutes	2 - 3 cups
FOR PACKAGED WHITE AND WILD RICE COMBINATION			
1pkg. (5 oz.)	1⅔ cups water	45 to 47 minutes	2 to 2¼ cups

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

CLEANING

1. Always unplug the rice cooker before cleaning.
2. Wait until it has cooled thoroughly.
3. Never immerse the rice cooker in water or other liquid.
4. Clean the rice cooker by wiping the outside surfaces with a damp soapy cloth and dry thoroughly.
5. Wash the condensation catcher, steamer basket, serving scoop and rice measuring cup in warm, soapy water or place in the top rack of the dishwasher.
6. Before washing the nonstick cooking bowl, add warm soapy water and allow the bowl to stand for several minutes.

Note: This releases any food particles.

7. Wash the nonstick cooking bowl with a sponge or plastic scrubber and dry thoroughly.

Note: The cooking bowl has an aluminum outer surface, therefore it is best to wash it by hand. If washed in the dishwasher, the outer aluminum surface may become cloudy, but will not affect cooking.

Important: Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads—they may scratch the nonstick surface of the cooking bowl or could result in poor contact with the heating plate.

8. If water accidentally gets into the switch area or onto the heating plate, allow to dry thoroughly before using the rice cooker.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number in this document. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Made and Printed in People's Republic of China

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

❍ Por favor lea todas las instrucciones.

❍ No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.

❍ A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

❍ Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.

❍ Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.

❍ No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.

❍ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.

❍ No use este aparato a la intemperie.

❍ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.

❍ No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.

❍ Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.

❍ Siempre conecte primero el cable al aparato y después, enchúfelo a un tomacorriente. Para desconectar, ajuste todo control a la posición de apagado (OFF) y después, retire el enchufe del tomacorriente.

❍ Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.

❍ Para reducir el riesgo de un choque eléctrico, cocine solamente en el recipiente removible.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ESPAÑOL

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo solamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

a) El producto debe proporcionarse con un cable corto (o uno desmontable)para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.

b) Se encuentran disponibles cables desmontables o de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.

c) Si se utiliza un cable desmontable o de extensión,

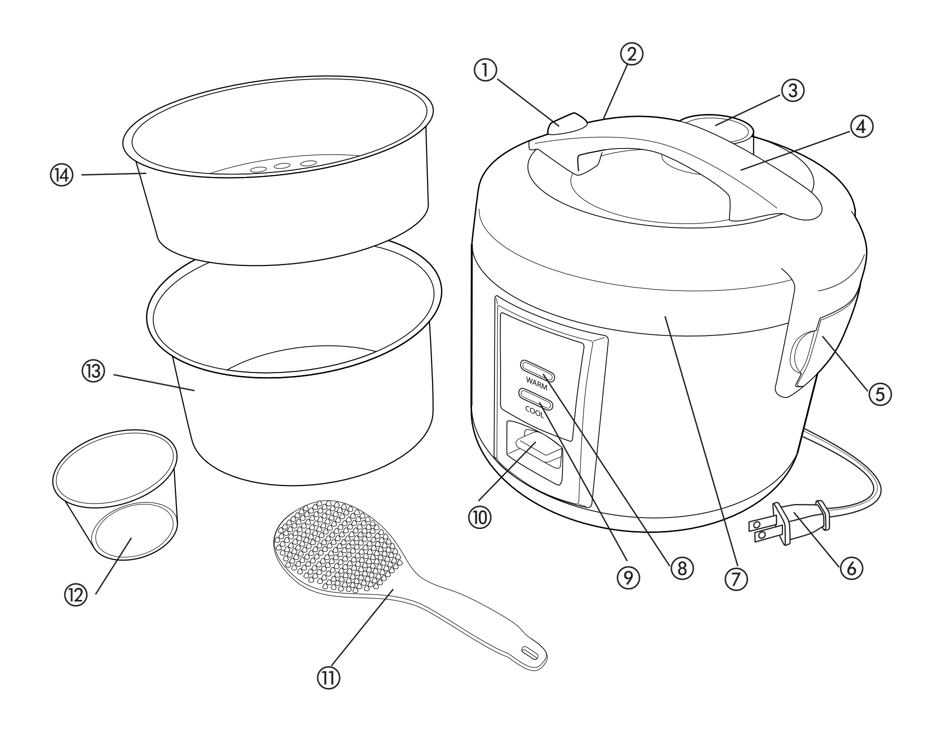
   1) El voltaje eléctrico del cable desmontable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato,

   2) Si el aparato es del tipo que va connectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres connnectado a tierra.

   3) El cable más largo debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación esta dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



1. **Botón de liberación de la tapa**
2. **Soporte colgante para el cucharón (no mostrado)**
3. **Rejilla de vapor**
4. **Asa fría al tacto**

† 5. **Recipiente desmontable para la condensación (Pieza # RC1412S-01)**

6. **Cable eléctrico**
7. **Tapa**
8. **Luz indicadora de tibio (WARM)**
9. **Luz indicadora de cocción (COOK)**
10. **Interruptor de encendido (ON)**

† 11. **Cucharón para servir (Pieza # RC1412S-02)**

† 12. **Taza para medir el arroz (Pieza # RC1412S-04)**

† 13. **Recipiente de cocción con marcas para el nivel de agua (Pieza # RC1412S-03)**

† 14. **Cesta para cocinar al vapor (Pieza # RC1412S-05)**

Nota: † indica piezas reemplazables/separables por el consumidor

Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

PRIMEROS PASOS

- Retire todo el material de envoltura y cualquier calcomanía; despegue cualquier capa protectora que tenga el aparato.
- Retire y guarde todo el material de lectura.
- Por favor ir a www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas separables cómo se instruye en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.

Nota: Para abrir la tapa, agarre el asa, presione el botón de liberación de la tapa y levántela.

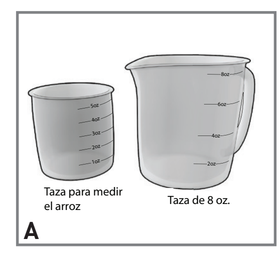
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo; séquelo completamente.
- Coloque la unidad encima de una superficie plana y estable.

Nota: Mientras el arroz se expande y se cocina, por la rejilla de la tapa saldrá vapor.

Importante: No coloque la arrocera directamente debajo de sus gabinetes, ni demasiado cerca de la pared.

- Retire la atadura plástica del cable y desenróllelo.

PARA COCINAR ARROZ



1. Mida la cantidad de arroz deseada utilizando la taza para medir el arroz que se proporciona **(A)**. Añada mantequilla, aceite y/o sazones según desee.

Nota: La taza para medir el arroz que se proporciona se basa en 5 oz (150 g). Su arrocera tiene capacidad para un máximo de 6 tazas de arroz seco, que consecuentemente rinden 12 tazas de arroz cocinado.

Precaución: Para reducir el riego de descarga eléctrica, cocine solamente en el recipiente antiadherente de cocción que se proporciona.

2. Use las medidas para el nivel de agua dentro del recipiente de cocción cómo guía para añadir la cantidad de agua adecuada.

Nota: Por ejemplo, por cada 4 medidas de arroz blanco sin cocinar, use las marcas para el nivel de agua que se denotan OTHER RICE (otro arroz) dentro del recipiente de cocción. Para cocinar arroz integral, use las marcas para el nivel de agua denotadas BROWN RICE (arroz integral) y para otras variedades de arroz, use las medidas denotadas OTHER RICE (otro arroz).

Importante: Tenga cuidado de no añadir demasiada agua ya que puede que se derrame por fuera de la unidad al hervir.

Nota: El sabor/dureza del arroz varían en dependencia de la calidad/variedad de arroz que se utilice y la cantidad de tiempo que se cocine. Para lograr que el arroz salga más suave y esponjoso, añada un poco más de agua. Para lograr que salga más crujiente y firme utilice menos agua. Ver la GUÍA DE COCCIÓN PARA EL ARROZ. Puede que necesite experimentar un poco hasta dar con el sabor que usted guste.

3. Antes de colocar el recipiente de cocción dentro de la arrocera, asegúrese de que ambos, la placa calefactora y la superficie exterior del recipiente, estén limpios y secos.

Importante: No deje que se derrame arroz ni que caigan partículas dentro de la arrocera.

4. Inserte el recipiente de cocción dentro de la arrocera. Puede que tenga que darle vueltas ligeramente hacia la izquierda y la derecha para asegurar contacto adecuado con la placa calefactora.
5. Cierre la tapa. Haga presión hasta que encaje y se escuche un clic.

Nota: Siempre mantenga la tapa de la arrocera cerrada mientras cocina.

6. Enchufe la unidad a un tomacorriente estándar. La luz indicadora de tibio (WARM) se enciende.
7. Oprima el interruptor de encendido (ON). La luz indicadora de cocción (COOK) se enciende y comienza el proceso de cocción.

Nota: Mientras el arroz se expande y se cocina, saldrá vapor por la rejilla de la tapa.

Importante: No coloque la arrocera directamente debajo de sus gabinetes, ni demasiado cerca de la pared.

Precaución: No ponga la mano encima de la rejilla de vapor ya que puede quemarse con vapor caliente.

8. Una vez que el arroz se cocine, la luz de cocción (COOK) se apaga.

Nota: No trate de evitar que la arrocera cambie al ciclo tibio (WARM). No vuelva a oprimir el interruptor de encendido (ON) nuevamente después que el ciclo tibio (WARM) comience.

9. El interruptor de encendido (ON) se dispara hacia arriba y la arrocera automáticamente cambia al ciclo tibio (WARM).
10. La luz indicadora de tibio (WARM) se enciende y permanece así, mientras los alimentos se mantienen a la temperatura para servir.
11. Luego que se dispare el interruptor deje la tapa cerrada por lo menos durante 15 minutos para continuar hirviendo el arroz al vapor.

Nota: Si va a dejar el arroz más de 30 minutos, revuélvalo ocasionalmente para prevenir que se dore demaciado en el fondo del recipiente de cocción.

12. Abra la tapa y revuelva el arroz antes de servirlo.

Nota: El recipiente para condensación captura el goteo de la tapa para evitar que caiga sobre el mostrador.

Precaución: Al retirar la tapa, levántela alejada de su cuerpo ya que puede quemarse con el vapor caliente.

13. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

Importante: El aparato no tiene botón de encender/apagar. Permanecerá encendido en el ciclo tibio (WARM) y la luz indicadora de tibio (WARM) se quedará encendida hasta que lo desenchufe.

CONSEJOS UTILES

- Aunque la taza para medir el arroz sin cocinar tiene una capacidad para 5 onzas de arroz; el arroz cocinado se da en medidas de tazas de 8 onzas.
- La sal Kosher no tiene impuresas y se disuelve más rápido que la sal corriente. Si usa sal kosher, puede que quiera añadir un poco más que si usa sal corriente. Use alrededor de ¾ de cdta a por cada taza de arroz sin cocinar.
- El arroz blanco debe guardarse en un recipiente hermético en un lugar oscuro.
- El arroz integral se conserva por poco tiempo, no lo use si ha estado guardado más de un mes.
- Pruebe el usar caldo en lugar de agua para añadir más sabor. De hacerlo así, puede que no sea necesario añadir sal.

PARA USAR LA CESTA PARA COCINAR AL VAPOR

Consulte la TABLA DE COCCIÓN PARA VEGETALES Y PESCADO para sugerencias de tiempo de cocción y el uso de sazones.

1. Eche alrededor de1½ tazas de agua fría dentro del recipiente de cocción, usando

una taza de medir estándar. Añada sazón, si así lo desea.

2. Coloque los vegetales y otros alimentos en la cesta para cocinar al vapor.
3. Coloque la cesta para cocinar al vapor encima del recipiente de cocción.

Nota: Antes de colocar el recipiente de cocción dentro de la arrocera, asegúrese de que la placa calefactora y la superficie exterior del recipiente de cocción estén limpios y secos. asegúrese de que no caigan alimentos dentro de la arrocera.

4. Cierre la tapa. Presione hacia abajo hasta que escuche un clic.

Nota: Siempre mantenga la tapa de la arrocera cerrada mientras cocina.

Importante: Mientras los alimentos se cocinan, saldrá vapor por la rejilla. Asegúrese de que la rejilla no quede de frente a los gabinetes y las paredes.

Precaución: No coloque su mano sobre la rejilla de vapor mientras el arroz se cocina; el vapor caliente puede quemar.

5. Enchufe el cable a un tomacorriente estándar. La luz indicadora de tibio (WARM) se enciende.
6. Oprima el interruptor de encendido (ON). La luz indicadora de cocción (COOK) se enciende y el proceso de cocción comienza.

Nota: Cuando vaya a calentar alimentos el interruptor de encendido (ON) y la luz indicadora de cocción (COOK) no están supuestos a ser indicadores del tiempo de cocción. Use siempre un reloj automático de cocina y no deje los alimentos desatendidos.

7. Comience a revisar los vegetales o otros alimentos alrededor de 8 minutos.

Nota: El tiempo de cocción varía en dependencia del tipo y cantidad de comida que se cocine.

8. Cuando la cocción se termine, retire los alimentos y sírvalos.
9. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

Importante: El aparato no tiene botón de encender/apagar. Asegúrese de desenchufar el aparato cuando no esté en uso.

PARA PREPARAR COMIDAS ENVASADAS

Las comidas envasadas, cómo las sopas, frijoles, productos de pasta y caldos condensados o listos para servir se pueden calentar en la arrocera siguiendo estas instrucciones:

1. Coloque la comida/los alimentos que vaya a calentar dentro del recipiente de cocción.

Precaución: No llene el recipiente de cocción por encima de la línea de nivel máximo (MAX).

2. Antes de colocar el recipiente de cocción dentro de la arrocera, asegúrese de que su superficie exterior y que la placa calefactora estén limpios y secos.

Nota: No permita que caigan alimentos dentro de la arrocera.

3. Inserte el recipiente de cocción dentro de la arrocera.
4. Cierre la tapa. Presione hasta que escuche un clic.

Nota: Siempre mantenga la tapa de la arrocera cerrada mientras cocina.

5. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente estándar. La luz de tibio (WARM) se enciende.
6. Oprima el interruptor de encendido (ON). La luz de cocción (COOK) se enciende y el proceso comienza.

Importante: Mientras los alimentos se cocinan, saldrá vapor por la rejilla. Asegúrese de que la rejilla no quede de frente a los gabinetes o a las paredes.

Precaución: No coloque su mano sobre la rejilla de vapor mientras el arroz se cocina; el vapor caliente le puede quemar.

7. Para calentar la comida de forma uniforme, revuélvala ocasionalmente durante la cocción.

8. Cierre la tapa una vez que termine de revolver. Presione hasta que escuche un clic.
9. Permita que los alimentos hiervan.

Nota: Cuando vaya a calentar alimentos el interruptor de encendido (ON) y la luz indicadora de cocción (COOK) no están supuestos a ser indicadores del tiempo de cocción. Use siempre un reloj automático de cocina y nunca deje los alimentos desatendidos.

10. Cuando termine de cocinarlos, desenchufe el aparato y sirva los alimentos inmediatamente.

Importante: El aparato no tiene botón de encender/apagar. asegúrese de desenchufar el aparato cuando no esté en uso.

CÓMO PREPARAR SOPAS Y ESTOFADOS

1. Seleccione recetas que se cocinen en una hora o menos. Use solamente carne de res o aves sin hueso, picada en cubitos de no más de 1½ pulgadas de tamaño. No es necesario dorar las carnes antes de cocinarlas. En lo que se comienza a cocinar la sopa o el estofado, saldrá vapor por la rejilla de la tapa.

Importante: No coloque el aparato directamente debajo de sus gabinetes.

Nota: Cuando vaya a cocinar pasta o arroz dentro de la sopa, deje suficiente espacio para el líquido que lleva la receta.

Importante: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solamente dentro del recipiente antiadherente separable que se proporciona.

2. Combine las carnes, vegetales y líquidos dentro del recipiente de cocción. Revuélvalos con una cuchara de madera o plástica hasta que los ingredientes se mezclen bien.

Nota: Debido a que la mayoría de los vegetales congelados se cocinan muy rápido, es mejor añadirlos al final. Revuélvalos dentro de la sopa o estofado y permita que la mezcla se cocine de 5 a 10 minutos.

Precaución: No llene el recipiente de cocción por encima de la línea del nivel MAX.

3. Antes de colocar el recipiente de cocción dentro de la arrocera, asegúrese de que su superficie exterior y que la placa calefactora estén limpios y secos.

Importante: No permita que caigan alimentos dentro de la arrocera.

4. Inserte el recipiente de cocción dentro de la arrocera. Puede que tenga que darle vueltas ligeramente hacia la izquierda y la derecha para asegurar contacto adecuado con la placa calefactora.
5. Cierre la tapa. Haga presión hasta que encaje y se escuche un clic.

Nota: Siempre mantenga la tapa de la arrocera cerrada mientras cocina.

6. Enchufe el cable a un tomacorriente estándar. La luz indicadora de tibio (WARM) se enciende.
7. Oprima el interruptor de encendido (ON). La luz indicadora de cocción (COOK) se enciende y el proceso de cocción comienza.

Nota: Mientras la sopa o el estofado se cocinan, puede salir vapor por la rejilla.

Importante: No coloque el aparato directamente debajo de sus gabinetes.

Precaución: No coloque su mano sobre la rejilla de vapor ya que se puede quemar con el vapor caliente.

8. Ajuste su reloj automático para el tiempo de cocción deseado.

Nota: El interruptor de encendido (ON) de la arrocera no está supuesto a ser un indicador del tiempo de cocción al cocinar sopas o estofados.

Precaución: Al abrir la tapa, levántela alejada de su cuerpo ya que puede quemarse con el vapor caliente.

10. Cierre la tapa. Haga presión hasta que encaje y se escuche un clic.
11. Si lo desea, revise el nivel de sazón durante la cocción y añada sazones según

guste.

12. Cuando la cocción termine, desenchufe la unidad.

Precaución: No deje las sopas o estofados en el ciclo tibio (WARM). Siempre desenchufe la unidad cuando se termine el tiempo de cocción.

Importante: El aparato no tiene interruptor de encender/apagar. Asegúrese de desenchufarlo cuando no esté en uso.

PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS

1. Escoja recetas que se cocinen en 1 hora o menos.
2. Siempre utilice un reloj automático de cocina. No se guíe por el interruptor de encendido (ON) ya que no está supuesto a ser indicativo del tiempo de cocción para sopas o estofados.
3. Use solamente carnes sin hueso picada en cubitos de no más de 1½ pulgadas. No es necesario dorar las carnes antes de cocinarlas.
4. Cuando vaya a cocinar pasta o arroz dentro de la sopa, deje suficiente espacio para el líquido que lleva la receta.
5. Debido a que la mayoría de los vegetales congelados se cocinan muy rápido, es mejor añadirlos al final. Revuélvalos dentro de la sopa o estofado y permita que la mezcla se cocine de 5 a 10 minutos.

ESPAÑOL

GUÍA DE COCCIÓN PARA EL ARROZ

Si lo desea, añada mantequilla, aceite y sazones luego de añadir el agua y antes de comenzar a cocinar. Permita que el arroz descanse en el ciclo tibio (WARM) durante 15 minutos antes de servirlo.

TABLA DE COCCIÓN PARA EL ARROZ			
Para el arroz blanco, jazmín, basmati, texmati y de grano mediano.			
Mida la cantidad de arroz que desee con la taza de medir que se proporciona.			
CANTIDAD DE ARROZ	**CANTIDAD DE AGUA**	**TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN**	**CANTIDAD DE ARROZ COCINADO EN TAZAS DE 8 OZ**
2 medidas de arroz	Hasta la marca para 2 tazas	15 - 17 minutos	4 – 4½ tazas
3 medidas de arroz	Hasta la marca para 3 tazas	17 – 19 minutos	5½ - 6½ tazas
4 medidas de arroz	Hasta la marca para 4 tazas	22 – 24 minutos	7½ - 8½ tazas
5 medidas de arroz	Hasta la marca para 5 tazas	26 – 28 minutos	10 - 11 tazas
6 medidas de arroz	Hasta la marca MAX (1.0L)	37 – 39 minutos	13 - 14 tazas
ARROZ AMARILLO Mida la cantidad de arroz que desee con la taza de medir que se proporciona.			
2 medidas de arroz	Hasta la marca para 2 tazas	16 - 18 minutos	4 – 4½ tazas
3 medidas de arroz	Hasta la marca para 3 tazas	21 – 23 minutos	6 - 7 tazas
4 medidas de arroz	Hasta la marca para 4 tazas	24 – 26 minutos	8 - 9 tazas
5 medidas de arroz	Hasta la marca para 5 tazas	26 – 28 minutos	10 - 11 tazas
6 medidas de arroz	Hasta la marca MAX (1.0L)	32 - 34 minutos	12 – 13 tazas
PARA ARROZ INTEGRAL Mida la cantidad de arroz que desee con la taza de medir que se proporciona.			
1 medida de arroz	Hasta la marca para 1 taza	59 – 60 minutos	1¾ – 2¼ tazas
2 medidas de arroz	Hasta la marca para 2 tazas	46 – 48 minutos	4 – 4½ tazas
3 medidas de arroz	Hasta la marca para 3 tazas	61 – 63 minutos	5¾ – 6¼ tazas
PARA ARROZ SALVAJE Mida la cantidad de arroz que desee con la taza de medir que se proporciona.			
1 medida de arroz	4 tazas (32 oz.)	72 - 75 minutos	2 - 3 tazas
PARA COMBINACIÓN DE ARROZ BLANCO Y SALVAJE EMPAQUETADO			
1 paquete (5 oz.)	1⅔ tazas de agua	45 – 47 minutos	2 – 2¼ tazas

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el usuario. Consulte a personal calificado de servicio.

LIMPIEZA

1. Siempre desenchufe la arrocera antes de limpiarla.
2. Espere a que se haya enfriado por completo.
3. Nunca sumerja la arrocera en agua ni en otro líquido.
4. Limpie el exterior de la arrocera con un paño húmedo con jabón y séquelo bien.
5. Lave el recipiente para la condensación, la cesta para cocinar al vapor, el cucharón y la taza de medir el arroz en agua tibia jabonada o colóquelos en la parte de arriba de la lavaplatos.
6. Antes de lavar el recipiente de cocción antiadherente, añádale agua tibia jabonada y permita que se repose en el mismo por varios minutos.

Nota: Esto libera las partículas de alimento.

7. Lave el recipiente de cocción antiadherente con una esponja o estropajo plástico y séquelo bien.

Nota: El recipiente de cocción tiene una superficie exterior de aluminio, por lo tanto lo mejor es lavarlo a mano. Si lo lava en la masquina de lavaplatos, la superficie exterior de aluminio se pondrá turbia, pero no afectará la cocción.

Importante: No use limpiadores abrasivos ni almohadillas de metal, pueden rayar la superficie antiadherente del recipiente de cocción o puede resultar en contacto pobre con la placa calefactora.

8. Si accidentalmente entra agua en el área del interruptor o en la placa calefactora, permita que se seque bien antes de usar la arrocera.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto.

NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(Aplica solamente en Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.



R1 2010/9-30-10E/S

Veuillez lire et conserver ce guide d’entretien et d’utilisation.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu’on utilise des appareils electriques, il faut toujours respecter certaines regles de securite fondamentales, notamment les suivantes :

❍ Lire toutes les directives.

❍ Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignees et les boutons.

❍ Afin d’eviter les risques de choc electrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l’appareil dans l’eau ou tout autre liquide.

❍ Exercer une etroite surveillance lorsque l’appareil est utilise par un enfant ou pres d’un enfant.

❍ Debrancher l’appareil lorsqu’il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l’appareil refroidir avant d’y placer ou d’en retirer des composantes.

❍ Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abime, qui fonctionne mal ou qui a ete endommage de quelque facon que ce soit. Pour un examen, une reparation ou un reglage, rapporter l’appareil a un centre de service autorise. Ou composer le numero sans frais inscrit sur la page couverture du present guide.

❍ L’utilisation d’accessoires non recommandes par le fabricant de l’appareil peut occasionner des blessures.

❍ Ne pas utiliser l’appareil a l’exterieur.

❍ Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d’une table ou d’un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.

❍ Ne pas placer l’appareil sur le dessus ou pres d’un element chauffant electrique ou a gaz ni dans un four chaud.

❍ Faire preuve de grande prudence pour deplacer un appareil contenant de l’huile brulante ou autre liquide chaud.

❍ Toujours brancher la fiche de l’appareil d’abord, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour debrancher l’appareil, placer toutes les commandes a la position Ð off Ð (arret) et retirer la fiche de la prise.

❍ Utiliser l’appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a ete concu.

❍ Afin de reduire les risques de choc electrique, utiliser seulement le recipient amovible pour cuire les aliments.

CONSERVER CES MESURES.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

FICHE POLARISÉE (MODÈLES DE 120 V SEULEMENT)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

VIS INDESSERRABLE

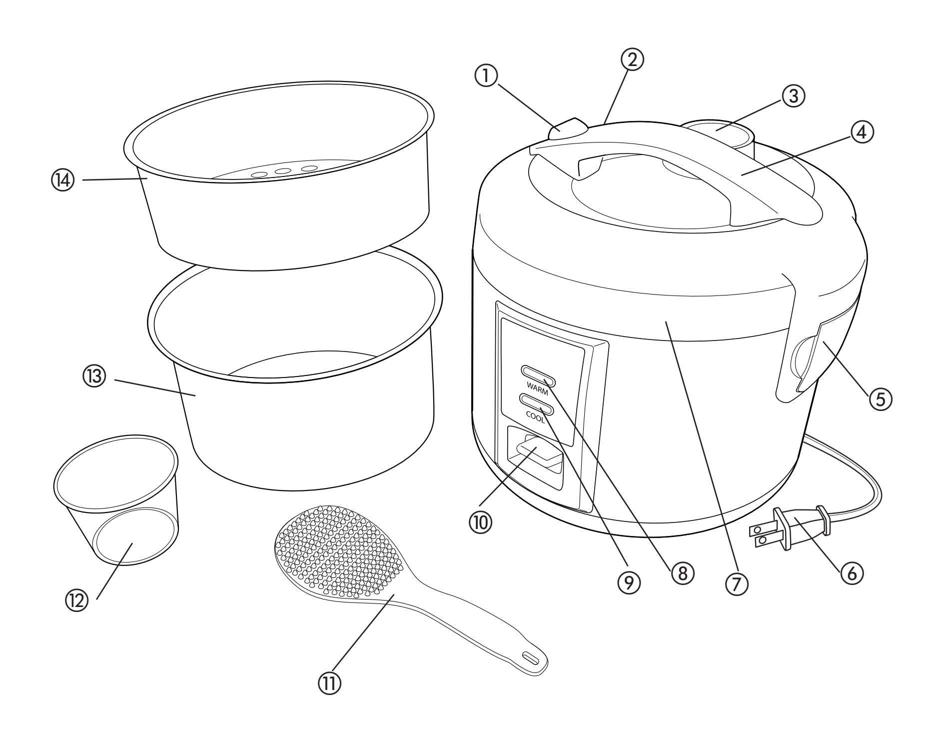
Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON

a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
    1) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
    2) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
    3) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



1. **Bouton de dégagement du couvercle**
2. **Support à cuillère de service (non illustré)**
3. **Évent à vapeur**
4. **Poignée de transport froide au toucher**

† 5. Dispositif recueillant l'eau de condensation (pièce no RC1412S-01)

6. **Cordon d'alimentation**
7. **Couvercle**
8. **Témoin Warm (chaud)**
9. **Témoin de cuisson**
10. **Bouton ON (MARCHE)**

† 11. Cuillère de service (pièce no RC1412S-02)

† 12. Tasse à mesurer le riz (pièce no RC1412S-04)

† 13. Bol de cuisson avec repères de niveau d'eau (pièce no RC1412S-03)

† 14. Panier de cuisson à la vapeur (pièce no RC1412S-05)

Remarque : Le symbole « **†** » indique une pièce amovible/remplaçable par l'utilisateur.

Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants; enlever les pellicules protectrices transparentes s'il y a lieu.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.

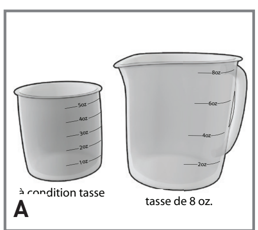
Remarque: Pour ouvrir le couvercle, saisir la poignée, appuyer sur le bouton de dégagement sur la poignée et soulever.

- Essuyer les surfaces extérieures de l'appareil à l'aide d'un linge humide; bien assécher.
- Placer l'appareil sur une surface stable et plane.

Remarque: Lorsque le riz prend de l'expansion et cuit, de la vapeur s'échappe de l'évent à vapeur.

Important : Ne pas placer le cuiseur à riz directement sous les armoires ou trop près d'un mur.

- Retirer l'attache qui entoure le cordon et déplier celui-ci.



POUR CUIRE LE RIZ

1. Mesurer la quantité de riz voulue à l'aide de la tasse à mesurer fournie (A). Ajouter du beurre, de l'huile et/ou des assaisonnements, au goût.

Remarque : La tasse à mesurer fournie peut contenir 150 g (5 oz) de riz. Le cuiseur à riz peut contenir un maximum de 1,4 L (6 tasses) à mesurer de riz sec—ce qui donne environ 2,7 L (12 tasses) de riz cuit.

Mise en garde : Afin de réduire les risques de choc électrique, cuire les aliments uniquement dans le bol de cuisson antiadhésif amovible fourni.

2. Pour ajouter la bonne quantité d'eau, se guider sur les repères de niveau d'eau situés à l'intérieur du bol de cuisson.

Remarque : Par exemple, pour 4 mesures de riz blanc non cuit, utiliser les repères de niveau d'eau « OTHER RICE » situés à l'intérieur du bol de cuisson et remplir d'eau jusqu'à la ligne 4. Se référer aux repères de niveau d'eau « BROWN RICE » pour la cuisson de riz brun et aux repères de niveau d'eau « OTHER RICE » pour la cuisson de toutes les autres variétés de riz.

Important : S'assurer de ne pas ajouter une trop grande quantité d'eau, car l'appareil pourrait déborder.

Remarque : Le goût et la tendreté varient selon la qualité et le type de riz utilisé et la durée de la cuisson. Pour un riz plus tendre et plus léger, ajouter un peu plus d'eau. Pour un riz plus ferme et plus croustillant, ajouter un peu moins d'eau. Voir le TABLEAU DE CUISSON DU RIZ. Il peut être nécessaire de faire quelques essais pour obtenir la cuisson désirée.

3. Avant de placer le bol de cuisson dans le cuiseur à riz, s'assurer que la plaque chauffante et la surface extérieure du bol de cuisson sont propres et sèches.

Important : Prendre garde qu'aucun grain de riz ne tombe dans le cuiseur à riz.

4. Placer le bol de cuisson dans le cuiseur à riz. Il sera peut-être nécessaire de tourner le bol quelque peu vers la gauche et la droite pour que le contact se fasse correctement avec la plaque chauffante.
5. Fermer le couvercle. Appuyer sur le couvercle jusqu'au déclic.

Remarque : Toujours laisser le couvercle fermé sur le cuiseur à riz durant la cuisson.

6. Brancher l'appareil dans une prise de courant standard. Le témoin WARM s'allume.
7. Abaisser le bouton ON (MARCHE) Le témoin COOK s'allume et la cuisson commence.

Remarque: Lorsque le riz prend de l'expansion et cuit, de la vapeur s'échappe de l'évent à vapeur sur le couvercle.

Important : Ne pas placer le cuiseur à riz directement sous les armoires ou trop près d'un mur.

Mise en garde : Ne pas placer les mains au-dessus de l'évent à vapeur, car la vapeur chaude peut causer des brûlures.

8. Lorsque le riz est cuit, le témoin COOK s'éteint.

Remarque : Ne pas tenter d'empêcher le cuiseur à riz de basculer au cycle de conservation au chaud. Ne pas réappuyer sur le bouton ON (MARCHE) immédiatement après le début du cycle de conservation au chaud.

9. Le bouton ON (MARCHE) remonte et le cuiseur à riz passe automatiquement au cycle de conservation au chaud.
10. Le témoin WARM s'allume et demeure allumé et, conséquemment, l'appareil maintient la température de service.
11. Lorsque le bouton remonte, laisser le couvercle fermé au moins 15 minutes pour terminer la cuisson à la vapeur du riz.

Remarque : Si le riz doit demeurer dans le cuiseur pendant plus de 30 minutes, le remuer occasionnellement pour éviter que le riz au fond du bol de cuisson ne brunisse.

12. Ouvrir le couvercle et remuer le riz avant de servir.

Remarque : Un dispositif recueillant l'eau de condensation du couvercle évitera que l'eau ne coule sur le comptoir.

Mise en garde : Lorsque vient le moment de retirer le couvercle, il est important de le soulever le plus loin possible du corps pour éviter des brûlures causées par la vapeur chaude.

13. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

Important : L'appareil n'a pas de bouton on / off (marche / arrêt). Il maintiendra le cycle de conservation au chaud et le témoin WARM demeurera allumé tant que l'appareil ne sera pas débranché.

RENSEIGNEMENTS UTILES

- Même si la tasse à mesurer peut contenir environ 150 ml (5 oz) de riz non cuit, la quantité de riz cuit est exprimée en mesure de 235 ml (8 oz).
- Le sel cacher n'a pas d'impuretés et se dissout plus rapidement que le sel de table. Si du sel cacher est utilisé, il faut en ajouter un peu plus que le sel de table. Il faut environ 5 ml (1 c.à thé) de sel cacher par tasse de riz non cuit.
- Le riz blanc doit être conservé dans un contenant hermétique dans un endroit frais et sombre.
- Le riz brun a une durée de conservation limitée; il ne se garde pas plus d'un mois avant l'utilisation.
- Remplacer l'eau par un fond de bouillon ou du bouillon reconstitué pour ajouter de la saveur. Das ce cas, il n'est peut-être pas nécessaire d'ajouter du sel.

UTILISATION DU PANIER DE CUISSON À LA VAPEUR

Lire les temps de cuisson et les assaisonnements suggérés dans le TABLEAU DE CUISSON DES LÉGUMES ET POISSONS.

1. Verser environ 250 ml (1 tasse) d'eau froide du robinet dans le bol de cuisson en se servant d'une tasse à mesurer les liquides standard. Ajouter les assaisonnements, au goût.
2. Placer les légumes ou les autres aliments dans le panier de cuisson à la vapeur.
3. Placer le panier de cuisson à la vapeur sur le bol de cuisson.

Remarque : Avant de placer le bol de cuisson dans le cuiseur à riz, s'assurer que la plaque chauffante et la surface extérieure du bol de cuisson sont propres et sèches. Prendre garde qu'aucun aliment ne tombe dans le cuiseur à riz.

4. Fermer le couvercle. Appuyer sur le couvercle jusqu'au déclic.

Remarque: Toujours laisser le couvercle fermé sur le cuiseur à riz durant la cuisson.

Important : Tandis que les aliments cuisent, la vapeur s'échappe par l'évent à vapeur. S'assurer de tourner l'évent à vapeur en direction opposée aux armoires et aux murs.

Mise en garde : Ne pas placer sa main au-dessus de l'évent à vapeur tandis que le riz cuit; la vapeur chaude peut causer des brûlures.

5. Brancher le cordon dans une prise de courant standard. Le témoin WARM s'allume.
6. Abaisser le bouton ON (MARCHE). Le témoin COOK s'allume et la cuisson commence.

Remarque: Pour réchauffer des mets préparés, ne pas utiliser le bouton ON (MARCHE) ni se fier au témoin COOK pour planifier un temps de cuisson. Toujours utiliser une minuterie de cuisine et ne jamais laisser les aliments cuire sans surveillance.

7. Commercer à vérifier les légumes ou les aliments après environ 8 minutes.

Remarque: Le temps de cuisson variera en fonction du type et de la quantité d'aliments à cuire.

8. Une fois la cuisson terminée, retirer les aliments et les servir.
9. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

Important : L'appareil n'a pas de bouton on / off (marche / arrêt). S'assurer de débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

PRÉPARATION DE METS EMBALLÉS

Les aliments emballés, comme les soupes condensées ou prêtes à servir, les haricots, les pâtes alimentaires et les ragoûts peuvent être réchauffés dans le cuiseur à riz comme suit :

1. Placer les aliments à réchauffer dans le bol de cuisson.

Mise en garde : Ne pas remplir le bol de cuisson au-delà de sa ligne de cuisson MAXimale.

2 Avant de placer le bol de cuisson dans le cuiseur à riz, s'assurer que la plaque chauffante et la surface extérieure du bol de cuisson sont propres et sèches.

Remarque : Prendre garde qu'aucun aliment ne tombe dans le cuiseur à riz.

3. Placer le bol de cuisson dans le cuiseur à riz.
4. Fermer le couvercle. Appuyer sur le couvercle jusqu'au déclic.

Remarque: Toujours laisser le couvercle fermé sur le cuiseur à riz durant la cuisson.

5. Dérouler le cordon et le brancher dans une prise de courant standard. Le témoin WARM s'allume.
6. Abaisser le bouton ON (MARCHE). Le témoin COOK s'allume et la cuisson commence.

Important : Pendant que les aliments réchauffent, de la vapeur peut s'échapper de l'évent à vapeur. S'assurer de tourner l'évent à vapeur en direction opposée aux armoires et aux murs.

Mise en garde : Ne pas placer sa main au-dessus de l'évent à vapeur tandis que les aliments cuisent; la vapeur chaude peut causer des brûlures.

7. Remuer les aliments occasionnellement pendant la cuisson pour qu'ils réchauffent uniformément.
8. Après avoir remué, fermer le couvercle. Appuyer sur le couvercle jusqu'au déclic.
9. Amener les aliments à ébullition.

Remarque: Lors du réchauffage des aliments préparés, le bouton ON (MARCHE) et le témoin COOK ne peuvent servir pour planifier un temps de cuisson. Toujours utiliser une minuterie de cuisine et ne jamais laisser les aliments cuire sans surveillance.

10. Une fois la cuisson terminée, débrancher l'appareil et servir immédiatement.

Important : L'appareil n'a pas de bouton on / off (marche / arrêt). S'assurer de débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

PRÉPARATION DE SOUPES ET DE RAGOÛTS

1. Choisir une recette dont le temps de cuisson est de 1 heure ou moins. Utiliser seulement des viandes et de la volaille désossées, coupées en cubes d'une longueur maximale de 2,5 cm (1 po). Il n'est pas nécessaire de faire revenir les viandes avant la cuisson. Lorsque la soupe ou le ragoût commence à cuire, de la vapeur s'échappe de l'évent situé sur le couvercle.

Important : Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires.

Remarque : Pour la cuisson de riz ou de pâtes dans une soupe, augmenter la quantité de liquide de la recette.

Important : Afin de réduire les risques de choc électrique, cuire les aliments uniquement dans le bol de cuisson antiadhésif amovible fourni.

2. Mélanger la viande, les légumes et les liquides dans le bol de cuisson. Remuer à l'aide d'une cuillère de bois ou de plastique jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

Remarque: Comme la plupart des légumes surgelés cuisent très rapidement, il est préférable de ne les ajouter qu'à la fin de la cuisson. Les incorporer à la soupe ou au ragoût, remuer et laisser cuire pendant encore 5 à 10 minutes.

Important : Ne pas remplir le bol de cuisson au-delà de sa ligne de cuisson MAXimale.

3 Avant de placer le bol de cuisson dans le cuiseur à riz, s'assurer que la plaque chauffante et la surface extérieure du bol de cuisson sont propres et sèches.

Important: Ne pas laisser de miettes tomber dans le cuiseur à riz.

4. Placer le bol de cuisson dans l'appareil. Il sera peut-être nécessaire de tourner le bol quelque peu vers la gauche ou la droite pour que le contact se fasse correctement avec la plaque chauffante.
5. Fermer le couvercle. Appuyer sur le couvercle jusqu'au déclic.

Remarque: Toujours laisser le couvercle fermé durant la cuisson.

6. Brancher l'appareil dans une prise de courant standard. Le témoin WARM s'allume.
7. Abaisser le bouton ON (MARCHE) Le témoin COOK S'ALLUME ET LA CUISSON COMMENCE.

Remarque: Pendant la cuisson de soupes ou de ragoûts, de la vapeur peut s'échapper de l'évent à vapeur.

Important: Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires.

Mise en garde: Ne pas placer les mains au-dessus de l'évent à vapeur, car la vapeur chaude peut causer des brûlures.

8. Régler la minuterie de la cuisine selon le temps de cuisson désiré.

Remarque : Le bouton ON (MARCHE) du cuiseur à riz ne doit pas être utilisé pour planifier un temps de cuisson pour une soupe ou un ragoût. Toujours utiliser une minuterie de cuisine.

9. Pour maximiser les résultats, remuer les aliments plusieurs fois pendant la cuisson.

Mise en garde : Lorsque vient le moment d'ouvrir le couvercle, il est important de le soulever le plus loin possible du corps pour éviter des brûlures causées par la vapeur chaude.

10. Après avoir remué, fermer le couvercle. Appuyer sur le couvercle jusqu'au déclic.
11. Il est possible de vérifier l'assaisonnement pendant la cuisson. Au besoin, ajouter des condiments supplémentaires.
12. Débrancher l'appareil lorsque la cuisson est terminée.

Mise en garde : Ne pas conserver les soupes ou les ragoûts au cycle de réchauffement. Toujours débrancher l'appareil lorsque la cuisson est terminée.

Important : L'appareil n'a pas de bouton on / off (marche / arrêt). S'assurer de débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

1. Choisir des recettes dont le temps de cuisson est de 1 heure ou moins.
2. Toujours utiliser une minuterie de cuisine. Ne pas se fier au bouton ON (MARCHE) puisqu'il ne peut être utilisé pour planifier un temps de cuisson pour une soupe ou un ragoût.
3. Utiliser seulement des viandes et de la volaille désossées, coupées en cubes d'une longueur maximale de 2,5 cm (1 po). Il n'est pas nécessaire de faire revenir les viandes avant la cuisson.
4. Pour la cuisson de riz ou de pâtes dans une soupe, augmenter la quantité de liquide de la recette.
5. Comme la plupart des légumes surgelés cuisent très rapidement, il est préférable de ne les ajouter qu'à la fin de la cuisson.

TABLEAU POUR LA CUISSON DU RIZ			
Pour blanc à grain long, converti, jasmin, riz basmati, Texmati et le riz à grain moyen.			
Mesurer la quantité désirée de riz avec du riz tasse à mesurer fournie.			
QUANTITÉ DE RIZ	**QUANTITÉ D'EAU**	**TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF**	**QUANTITÉ DE RIZ CUIT OBTENU (TASSES DE 8 ONCES (250 ML / 225 G / 1 TASSE)**
2 mesures de riz	Remplir jusqu'à la marque de 2 tasses	15 à 17 minutes	4 à 4 1⁄2 tasses (946 ml à 1,06 l)
3 mesures de riz	Remplir jusqu'à la marque de 3 tasses	17 à 19 minutes	5 1⁄2 à 6 1⁄2 tasses (1,30 l à 1,53 l)
4 mesures de riz	Remplir jusqu'à la marque de 4 tasses	22 à 24 minutes	7 1⁄2 à 8 1⁄2 tasses (1,77 l à 2,.01 ml)
5 mesures de riz	Remplir jusqu'à la marque de 5 tasses	26 à 28 minutes	10 à 11 tasses (2,36 l à 2,60 l)
6 mesures de riz	Remplir jusqu'à la marque de 6 tasses	37 à 39 minutes	13 à 14 tasses (3,07 l à 3,31 l)
RIZ JAUNE Mesurer la quantité désirée de riz avec du riz tasse à mesurer fournie.			
2 mesures de riz	Remplir jusqu'à la marque de 2 tasses	16 à 18 minutes	4 à 41⁄2 tasses (946 ml à 1,06 l)
3 mesures de riz	Remplir jusqu'à la marque de 3 tasses	21 à 23 minutes	6 à 7 tasses (1,41 l à 1,65 l)
4 mesures de riz	Remplir jusqu'à la marque de 4 tasses	24 à 26 minutes	8 à 9 tasses (1,89 l à 2,13 l)
5 mesures de riz	Remplir jusqu'à la marque de 5 tasses	26 à 28 minutes	10 à 11 tasses (2,36 l à 2,60 l)
6 mesures de riz	Remplir jusqu'à la marque de 6 tasses	32 à 34 minutes	12 à 13 tasses (2,84 l à 3,07 l)
POUR LE RIZ BRUN Mesurer la quantité désirée de riz avec du riz tasse à mesurer fournie.			
1 mesure de riz	Remplir jusqu'à la marque de 1 tasse	59 à 60 minutes	1¾ à 2¼ tasses (438 ml à 563 ml)
2 mesures de riz	Remplir jusqu'à la marque de 2 tasses	46 à 48 minutes	4 à 41⁄2 tasses (946 ml à 1,06 l)
3 mesures de riz	Remplir jusqu'à la marque de 3 tasses	61 à 63 minutes	5¾ à 6¼ tasses (1,36 l à 1,47 l)
POUR LE RIZ SAUVAGE Mesurer la quantité désirée de riz avec du riz tasse à mesurer fournie.			
1 mesure de riz	Remplir jusqu'à la marque de 4 tasses	72 à 75 minutes	2 à 3 tasses (473 ml à 710 ml)
POUR UN PAQUET DE MÉLANGE AU RIZ BLANC ET AU RIZ SAUVAGE			
1pkg. (5 oz.)	1⅔ tasses d'eau (415 ml)	45 à 47 minutes	2 à 2¼ tasses (473 ml à 532 ml)

Entretien et nettoyage

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Confier la réparation à un technicien qualifié.

NETTOYAGE

1. Toujours débrancher cuiseur à riz avant de le nettoyer.
2. Attendre qu'il soit complètement refroidi.
3. Ne jamais immerger le cuiseur à riz dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Pour nettoyer le cuiseur à riz, essuyer les surfaces extérieures avec un linge humide et savonneux et bien assécher.
5. Laver le dispositif recueillant l'eau de condensation, le panier de cuisson à la vapeur, la cuillère de service et la tasse à mesurer le riz dans de l'eau tiède savonneuse ou déposer dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
6. Avant de laver le bol de cuisson antiadhésif, y ajouter de l'eau tiède savonneuse et laisser reposer plusieurs minutes.

Remarque : Ceci contribuera à décoller les particules d'aliments.

7. Laver le bol de cuisson antiadhésif avec une éponge ou un tampon à récurer en plastique et bien assécher.

Remarque: La surface extérieure du bol de cuisson est en aluminium. Conséquemment, il est préférable de le laver à la main. S'il est lavé au lave-vaisselle, la surface extérieure en aluminium peut ternir, mais n'affectera pas la cuisson.

Important : Ne pas utiliser de nettoyant abrasif ni de tampon à récurer en métal—ils pourraient égratigner la surface antiadhésive du bol de cuisson ou empêcher ce dernier d'établir un bon contact avec la plaque chauffante.

8. Si de l'eau s'infiltre accidentellement derrière le bouton ON (MARCHE) ou sur la plaque chauffante, laisser sécher complètement avant d'utiliser le cuiseur à riz.

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de deux ans

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Deux ans après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Made in People's Republic of China | Fabriqué en République populaire de Chine
Printed in People's Republic of China | Imprimé en République populaire de Chine

Fabricado e Impreso en la República Popular de China

Impreso en la República Popular de China

2013-4-17-140 E/S/F

Póliza de Garantía

(Válida sólo para México)

Duración

Rayovac de México SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.

B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.

C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Rayovac de México SA de CV.

Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail servicio@applicamail com.mx

Argentina
Servicio Técnico
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: 0800 – 444 - 7296
servicios@rayovac.com.ar

Chile
SERVICIO DE MAQUINAS Y
HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal Nº 644
Santiago – Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia
Rayovac Varta S.A.
Carrera 17 Número 89-40
Línea gratuita nacional
018000510012

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136

Ecuador
Servicio Master
Dirección: Capitán Rafael
Ramos OE 1-85 y Galo plaza lasso.
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Articulo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Perú
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Prolongación Av. Rómulo Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por
Rayovac de México SA de C.V:
KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas.
Col. Lechería, Tultitlán.
Estado de México.
C.P. 54940
México
Tel: (55) 5831-7070
Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc
Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Código de fecha / Date Code / Le Code de date

Importado por / Imported by:
RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.
Humboldt 2495 Piso# 3
(C1425FUG) C.A.B.A. Argentina.
C.U.I.T No. 30-70706168-1
Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de C.V
KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas.
Col. Lechería, Tultitlán.
Estado de México.
C.P. 54940
México
Tel: (55) 5831-7070
Del interior marque sin costo
01 (800) 714 2503

500 W 120 V∿ 60 Hz

